

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Beras adalah komoditas pertanian yang sudah tidak asing lagi di telinga kita. Semua orang, khususnya orang Asia pasti mengetahui komoditas pertanian yang dijadikan sebagai sumber makanan pokok ini. Nuryani (2013) menyebutkan bahwa beras merupakan makanan pokok pada hampir seluruh masyarakat di benua Asia. Beras menyumbang lebih dari 22% dari asupan energi global. Bagi bangsa-bangsa di Asia, beras merupakan pangan pokok yang cukup dominan. Walaupun bervariasi antar Negara, namun sumbangan beras terhadap pemenuhan kebutuhan kalori dalam diet sehari-hari masyarakat Asia masih relatif cukup tinggi.

Indonesia, sama halnya dengan banyak negara lain di benua Asia, menjadikan beras sebagai makanan pokok yang dikonsumsi sehari-hari. Bahkan sebagian besar masyarakat Indonesia beranggapan bahwa jika belum makan nasi, maka sama saja dengan belum makan. Menurut Sanny (2010), Sebagian besar penduduk Indonesia masih membutuhkan beras sebagai kebutuhan pokoknya. Beras adalah komoditas pangan utama yang mempengaruhi kesejahteraan masyarakat Indonesia (Septiadi 2016 dalam Siswanto, Marulitua Sinaga, & Harianto, 2018). Sekitar 98% penduduk Indonesia mengkonsumsi beras sebagai makanan pokok (Riyadi 2002 dalam Siswanto et al., 2018). Menurut Mardianto & Mewa (2004) dalam Siswanto et al., (2018), di beberapa daerah yang secara tradisional memiliki pangan utama jagung atau sagu, sebagian penduduknya telah beralih mengonsumsi beras.

Pada dasarnya, yang termasuk kedalam kategori makanan pokok adalah makanan yang mengandung karbohidrat sebagai sumber energi utama bagi tubuh manusia. Sebenarnya banyak sekali hasil pertanian yang dapat menjadi alternatif sebagai makanan pokok. Hanafie (2011) menyebutkan bahwa pengertian pangan seringkali “dibatasi” hanya pada pangan pokok sumber karbohidrat yaitu beras. “Kesalahkaprahan” ini harus segera diluruskan, karena manakala negara tidak mampu menyediakan beras yang cukup bagi masyarakat, dikatakan bahwa masyarakat telah kekurangan pangan, padahal sumber karbohidrat tidak hanya beras. Indonesia sendiri memiliki beragam komoditas yang mengandung sumber karbohidrat yang tinggi, salah satunya yaitu jagung.

Jagung merupakan salah satu komoditas tanaman pangan yang ada di Indonesia. Jagung diketahui memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi, sehingga dapat menjadi makanan pokok. Jagung mengandung 73-75% karbohidrat. Kandungan karbohidrat pada jagung menyamai beras yakni 76,2%. Artinya, jika penduduk dilanda rawan pangan beras maka jagung dapat dijadikan alternatif makanan pokok. Jagung mengandung protein sekitar 10%, lebih tinggi dibandingkan dengan beras (7,5%), dan lebih rendah dibanding gandum (14%). Nutrisi lain yang dikandung jagung adalah lemak dan serat masing-masing 5% dan 2%. Kandungan nutrisi per 100 g biji adalah kalsium 45 mg, besi 3 mg, fosfor 24 mg, natrium 11 mg, dan kalium 78 mg (Medved, 1986 dalam Novianti & Tiwow, 2017). Menurut Amzeri (2018), dalam nomenklatur ekonomi tanaman pangan Indonesia, jagung merupakan komoditas penting kedua setelah padi.

Jagung lebih sering dijadikan sebagai pakan ternak dibanding dikonsumsi sebagai makanan pokok. Bahkan menurut Amzeri (2018), diperkirakan lebih dari 55% kebutuhan jagung dalam negeri digunakan untuk pakan, sedangkan untuk konsumsi pangan hanya sekitar 30%, dan selebihnya untuk kebutuhan industri lainnya dan benih. Fakta tersebut menunjukkan bahwa peran jagung di Indonesia lebih mengarah sebagai pakan ternak dan bahan baku industri dibanding sebagai bahan pangan. Terlepas dari hal tersebut, masih ada beberapa daerah di Indonesia yang masyarakatnya mengonsumsi jagung sebagai makanan pokok selain nasi, salah satunya yaitu Madura.

Sudah dari dulu masyarakat Madura dikenal mengonsumsi jagung sebagai makanan pokok selain nasi. Menurut Dewi & Purwidiani (2015), Madura yang sebagian besar hasil alamnya adalah jagung maka makanan pokoknya adalah jagung. Senada dengan hal tersebut, Sugiarti & Hayati (2009) menyebutkan bahwa Madura masih sangat dikenal panganan nasi jagung yang merupakan campuran nasi dengan jagung tumbuk. Bagi sebagian masyarakat Madura, tubuhnya akan merasa kurang bertenaga apabila tidak mengonsumsi nasi jagung.

Beberapa wilayah di Madura diketahui masih mengonsumsi jagung sebagai makanan pokok. Masyarakat di wilayah pedesaan Madura umumnya masih bergantung pada hasil panen jagung sebagai makanan pokok. Wilayah pedesaan tersebut salah satunya yaitu Desa Gunung Sereng Kecamatan Kwanyar Kabupaten Bangkalan Madura. Menurut Margareta & Purwidiani (2014), jagung digunakan sebagai makanan pokok yang diolah dalam bentuk nasi jagung, sekitar 70% masyarakat Desa Gunung Sereng mengkonsumsinya setiap hari. Dewi &

Purwidiani (2015) juga menambahkan salah satu wilayah di Madura yang masih mengkonsumsi jagung sebagai makanan pokok dalam kehidupan sehari-hari yaitu penduduk Desa Pagendingan Kecamatan Galis Kabupaten Pamekasan, Madura.

Masyarakat Madura mengenal berbagai jenis bahan makanan, diantaranya adalah jagung, padi, dan ketela. Bahan makanan yang paling melekat hingga menjadi identitas masyarakat Madura adalah jagung. Menurut Nawiyanto (2011), di antara berbagai bahan pangan yang ada, jagung (pernah) mempunyai tempat paling khusus di kalangan orang Madura. Jagung (*maize* atau *corn*) sering dipandang sebagai bagian integral dari identitas tradisional etnis Madura. Jagung merupakan tanaman tradisional masyarakat Madura dan sulit membayangkan kehidupan subsistensi masyarakat Madura tanpa jagung.

Seiring perkembangan zaman dan kemajuan teknologi, masyarakat Madura banyak yang meninggalkan jagung sebagai makanan pokok dan beralih mengonsumsi nasi. Mengutip dari Dewi & Purwidiani (2015), tidak semua masyarakat di perkotaan Madura mengkonsumsi jagung sebagai makanan pokok karena di daerah perkotaan cara mendapatkan bahan makanan pokok jagung tidak semudah daerah pedesaan yang mayoritas bertanam jagung. Jagung hanya dikonsumsi masyarakat Madura untuk sekedar bernostalgia ketika dulu masih mengkonsumsi jagung sehari-hari. Melihat fenomena tersebut, banyak pelaku usaha mulai memproduksi beras jagung instan agar mudah dikonsumsi sewaktu-waktu.

Nasi jagung atau sering dikenal juga dengan nasi ampok merupakan salah satu makanan pokok khas Indonesia yang berbahan dasar jagung. Umumnya jagung

ini ditemui sudah dalam keadaan dipipil. Nasi jagung memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. Menurut Novianti & Tiwow (2017), nasi jagung merupakan makanan yang mengandung nutrisi yang diperlukan oleh tubuh. Bahkan Riandani (2013) mengungkapkan bahwa nasi jagung baik dikonsumsi oleh penderita diabetes melitus karena penderita diabetes melitus tidak diperkenankan mengonsumsi nasi yang berasal dari beras dalam jumlah banyak disebabkan nasi yang berasal dari beras mengandung indeks glikemik yang tinggi yang dapat mengakibatkan kadar gula darah meningkat. Maka dari itu di perlukan sumber makanan pokok pengganti nasi, salah satunya adalah nasi jagung, karena nasi jagung mengandung indeks glikemik yang rendah daripada nasi dari beras.

Nasi jagung bukanlah bahan pangan baru untuk sebagian masyarakat desa di Indonesia karena dalam kondisi rawan pangan dan masa paceklik mereka memilih bahan pangan alternatif salah satunya dengan mengonsumsi nasi jagung sebagai pengganti beras (Lailiyati et al., 2014). Nasi jagung dijual secara tradisional dengan cara menjajakannya di pinggir jalan yang langsung dapat dinikmati langsung di tempat. Cara makannya sama seperti cara makan nasi beras biasa, dan dapat ditambahkan berbagai jenis lauk sesuai selera. Nasi jagung satu porsi dijual dengan harga yang bervariasi, mulai dari Rp. 10.000 sampai Rp. 20.000 tergantung jenis lauknya. Tidak hanya sebagai alternatif pengganti beras, nasi jagung juga menjadi makanan eksotis yang dikonsumsi ketika momen-momen tertentu.

Seiring perkembangan waktu, nasi jagung kini dapat dikonsumsi secara instan dengan cara memasaknya dengan air, sama halnya seperti memasak beras

biasa. Nasi jagung yang dapat dikonsumsi secara instan tersebut disebut beras jagung instan atau ampok jagung instan. Beras jagung instan dapat dibuat dengan mudah dan dapat dikonsumsi di rumah sehingga menjadikannya lebih praktis untuk dinikmati dibanding nasi jagung tradisional. Banyak pelaku usaha mulai memproduksi dan menjual beras jagung instan karena melihat dewasa ini nasi jagung hanya dijadikan makanan alternatif dan makanan eksotis yang hanya dikonsumsi sewaktu-waktu, salah satunya adalah *online shop* Agrosend.

Online Shop Agrosend dikelola oleh Siti Mua Fika Rohmah, seorang mahasiswi Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian-Peternakan Universitas Muhammadiyah Malang sejak tahun 2017. Salah satu produk yang dijual adalah beras jagung instan dengan merek “AMPOK JAGUNG INSTAN MBOK TIN” dan dijual dengan harga Rp. 9.000 per 450 gram yang dapat dibuat menjadi 4-5 porsi. Beras jagung instan yang dijual di *online shop* Agrosend diproduksi oleh keluarga Siti Mua Fika Rohmah sendiri yang berlokasi di Desa Krosok Kecamatan Sendang, Tulungagung. Sama halnya dengan masyarakat Madura, masyarakat Tulungagung sendiri dikenal cukup sering mengonsumsi nasi jagung, sehingga banyak pelaku usaha yang mengolahnya menjadi beras jagung instan. Dari berbagai hal yang telah dipaparkan di atas, peneliti ingin mengetahui faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi keputusan konsumen dalam melakukan pembelian beras jagung instan. Peneliti mengambil produk yang akan diamati dari *online shop* Agrosend.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang permasalahan di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana karakteristik konsumen yang membeli beras jagung instan di *online shop* Agrosend?
2. Faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi keputusan konsumen dalam melakukan pembelian beras jagung instan di *online shop* Agrosend?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan uraian rumusan masalah di atas, maka tujuan penelitian yang ingin dicapai adalah sebagai berikut:

1. Menganalisis karakteristik konsumen yang membeli beras jagung instan di *online shop* Agrosend.
2. Menganalisis faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi keputusan konsumen dalam melakukan pembelian beras jagung instan di *online shop* Agrosend.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat untuk:

1. *Online Shop* Agrosend, dapat digunakan sebagai salah satu masukan agar dapat mengetahui faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi keputusan konsumen dalam melakukan pembelian beras jagung instan dan dapat digunakan untuk merancang produk agar menjadi lebih baik.
2. Peneliti lain, dapat digunakan sebagai referensi tambahan dalam penyusunan penelitian selanjutnya yang sejenis.

1.5 Batasan Istilah

Batasan istilah ini dilakukan dengan maksud agar masalah yang diteliti tidak melebar dari ruang lingkup penelitian yang sudah ditentukan, oleh karena itu dibuatlah beberapa batasan istilah yang didefinisikan sebagai berikut:

1. Faktor adalah suatu hal yang ikut mempengaruhi terjadinya sesuatu. Faktor yang dimaksud dalam penelitian ini adalah faktor yang mempengaruhi keputusan pembelian yaitu budaya, sosial, pribadi, produk, harga, promosi, dan distribusi.
2. Keputusan pembelian adalah tindakan dari konsumen untuk membeli atau tidak membeli terhadap suatu produk barang dan atau jasa yang ditawarkan. Pada penelitian ini yang termasuk keputusan pembelian adalah keputusan konsumen dalam membeli beras jagung instan di *online shop* Agrosend.
3. Konsumen adalah seseorang yang membeli barang serta jasa untuk konsumsi pribadi. Konsumen yang dimaksud dalam penelitian ini adalah konsumen yang telah membeli produk beras jagung instan di *online shop* Agrosend minimal dua kali atau lebih.
4. Nasi jagung adalah makanan pokok khas Indonesia yang berbahan dasar jagung.
5. Beras jagung instan adalah beras jagung yang dikemas dengan praktis sehingga dapat dimasak dan dikonsumsi secara instan di rumah. Beras jagung instan yang dimaksud dalam penelitian ini adalah beras jagung instan yang dijual di *online shop* Agrosend dengan merek “AMPOK JAGUNG INSTAN MBOK TIN” yang dijual dengan harga Rp. 9.000 per 450 gram.